



**TE 12**

*MANUALE D'USO*  
*INSTRUCTION MANUAL*

*TRITACARNE*  
*MEAT MINCER*

**BIZERBA**  
*Shanghai*



## Parte 1



Gentile Cliente

I tritacarne e i loro accessori sono stati costruiti secondo la **Direttiva macchine 2006/42 CEE** e successive modificazioni, per rispondere ai requisiti richiesti dalla legislazione alla data di costruzione. Caratteristiche fondamentali sono la facilità di pulizia, la robustezza della costruzione, la sicurezza e l'affidabilità di funzionamento. I materiali utilizzati, alluminio anodizzato e acciaio inox, sono stati scelti nel rispetto delle normative igienico sanitarie, per rendere la macchina inalterabile nel tempo.

Le normative che regolamentano la costruzione sono:

**EN 12331** Macchine per la lavorazione della carne - Tritacarne - Norme per la sicurezza e l'igiene

**EN 60204** Equipaggiamento elettrico delle macchine: Parte 1 - Regole generali

**89/109CEE** Direttiva per i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

**Regolamento CE n. 1935/2004** Riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

**2004/108/CEE** Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica (EMC)

**2006/95/CEE** Direttiva bassa tensione

**2002/95/CE** RoHS- Sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

**La Dichiarazione CE di Conformità, lo schema elettrico sono allegati al presente Manuale che, per una corretta installazione e utilizzo della macchina, consigliamo di leggere attentamente.**

Ci auguriamo che possiate apprezzare le prestazioni dei nostri prodotti.

Cordialmente

## Part 1



Dear Customer,

The meat mincer and their accessories are manufactured in accordance with the **EEC 2006/42 Machinery directive** and further modifications.

They meet all legislative requirements valid at the date of manufacture.

Its principle characteristics are easy cleaning, robust manufacture, safe and reliable operation.

The materials utilized, anodized aluminium and stainless steel, have been selected with due regard to hygiene regulations and ensure that the machine has a long life.

The regulations applicable to its manufacture are the following:

**EN 12331** Meat processing machinery - mincing machines - safety and hygiene requirements

**EN 60204** Electric equipment of machines: Part 1 General requirements

**EEC 89/109** Directives for the materials and things destined to come into contact with food.

**Rule CE n. 1935/2004** for the materials and things destined to come into contact with food.

**2004/108/EEC** Directive on Electromagnetic Compatibility (EMC).

2006/95/EEC Directive on low voltage.

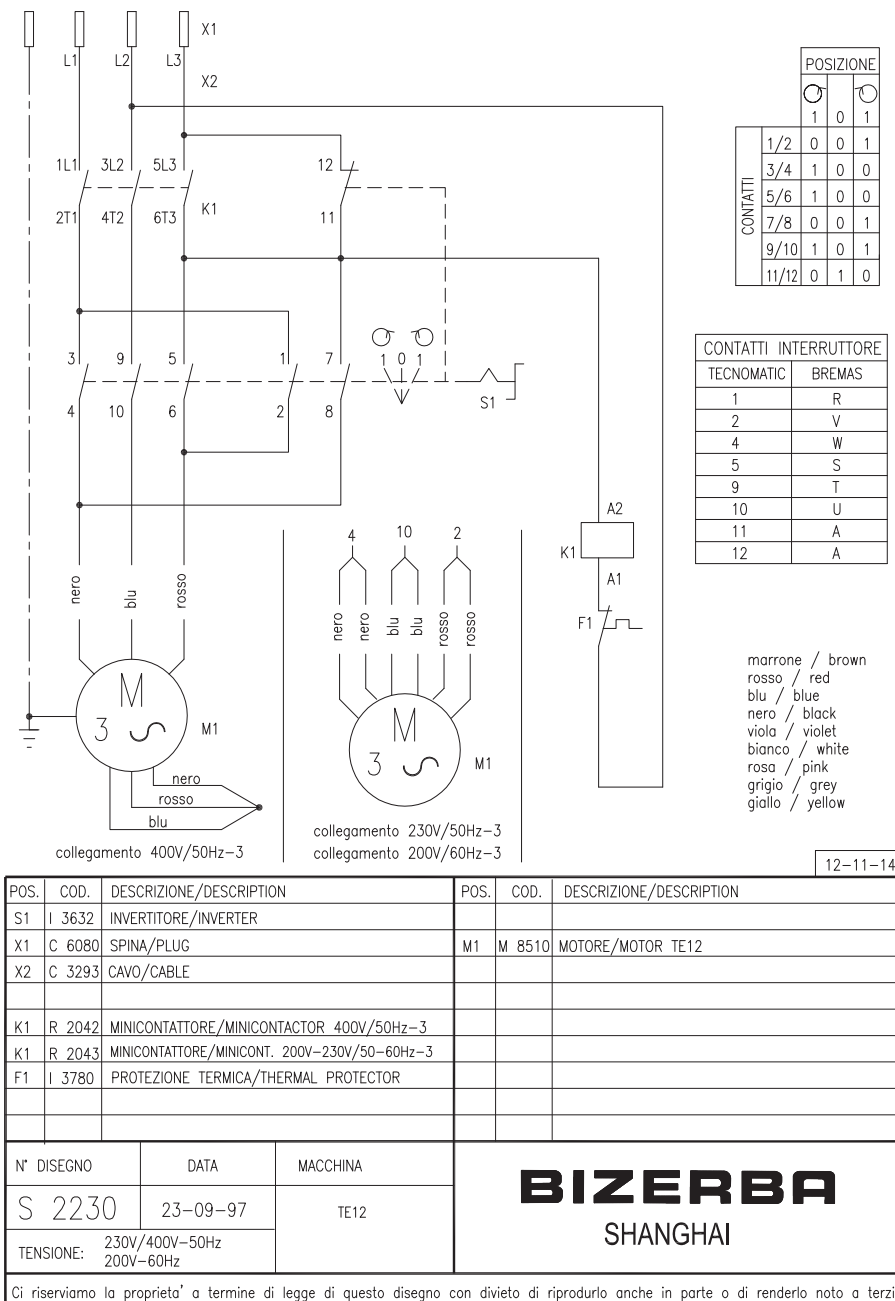
**2002/95/CE** (RoHS - Restriction of Hazardous Substances).

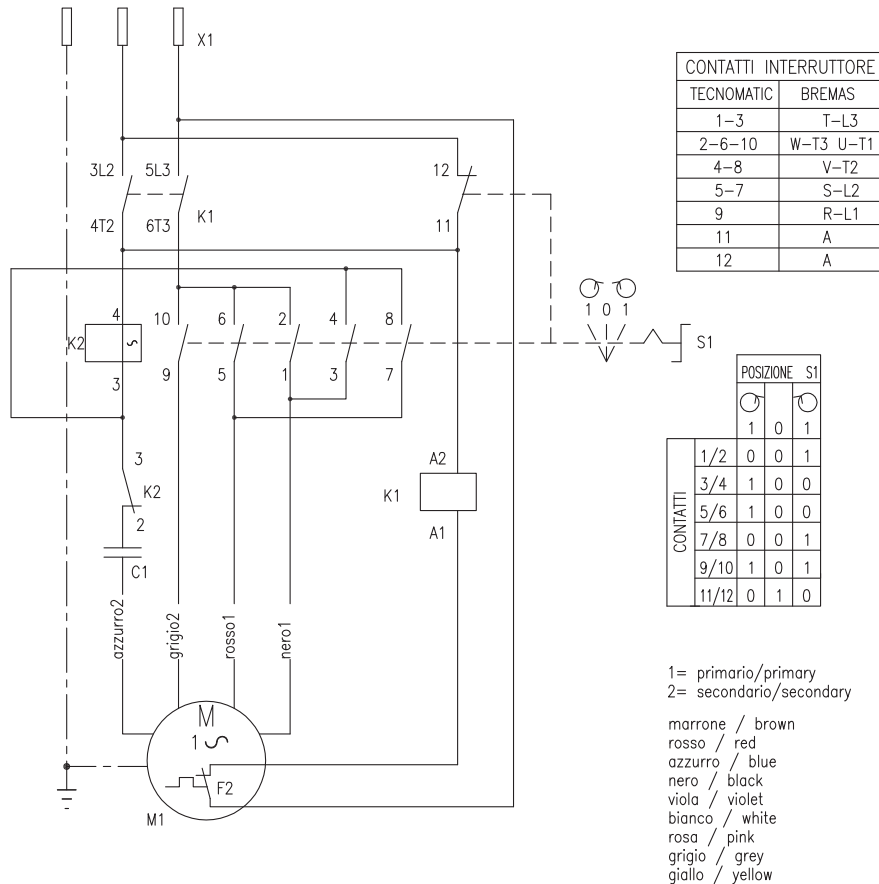
**The EEC Declaration of Conformity and the circuit diagram are delivered together with the instruction manual, that we recommend to read with great attention for a correct installation and use of the machine.**

We hope that you can make the best use of the performance of our products.

Yours faithfully.

Indice	Contents	
<b>DESCRIZIONE</b>	<b>DESCRIPTION</b>	
Parte 1	Part 1	1
Parte 2	Part 2	2
Indice	Index	
Parte 3	Part 3	3
Note generali alla consegna	General delivery conditions	
Condizioni di fornitura	Delivery conditions	
Identificazione della macchina	Machine identification	
Parte 4	Part 4	4
Definizione componenti	Definitions	
Parte 5	Part 5	5
Caratteristiche tecniche	Technical data	
Parte 6	Part 6	6
Installazione	Installation	
Allacciamento elettrico	Electrical supply	
Controllo senso di rotazione	Check the rotation direction	
Parte 7	Part 7	9
Descrizione macchina	Machine description	
Funzionamento e uso della macchina	Machine use and operation	
Parte 8	Part 8	13
Dispositivo di sicurezza termico	Thermic safety device	
Parte 9	Part 9	14
Manutenzione	Maintenance	
Pulizia	Cleaning	
Rimozione componenti	Components removal	
Montaggio gruppo taglio a 1 passaggio	Assembling 1 cut cutting unit	
Montaggio gruppo taglio a 2 passaggi (optional solo TE 12)	Assembling 2 cut cutting unit (optional only TE 12)	
Operazione di smontaggio gruppo taglio completo	Disassembling of the complete cutting unit	
Operazione di montaggio gruppo taglio completo	Assembling of the complete cutting unit	
Parte 10	Part 10	20
Anomalie e soluzioni	Problems and corrective actions	
Parte 11	Part 11	21
Garanzia	Warranty	
Schemi Elettrici	Electric Diagram	22





POS	COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION	POS	COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION
K1	R 2043	MINICONTATTORE/MINICONTACTOR B6-30-10-220V			
k2	R 2001	RELE/RELAY 5,1A			
			S1	I 3632	INVERTITORE/INVERTER
			X1	C 3251	SPINA/PLUG
			F2	I 3780	PROTEZIONE TERMICA/THERMAL PROTECTOR
M1	M 8509	MOTORE/MOTOR	C1	C 5842	CONDENSATORE/CAPACITOR 50uF/250V
N° DISEGNO		DATA	MACCHINA		<div>BIZERBA</div> <div>SHANGHAI</div>
S 2192		09-11-94	TE12		
TENSIONE: 230V-50Hz		220V/60Hz			
Ci riserviamo la proprietà a termine di legge di questo disegno con divieto di riprodurlo anche in parte o di renderlo noto a terzi					

## Note generali alla consegna

La macchina viene sempre consegnata adeguatamente imballata.

Alla consegna controllare che l'imballo sia integro e che la fornitura corrisponda all'ordine o al documento di accompagnamento. In caso contrario informare immediatamente lo spedizioniere.

Tolto il tritacarne dall' imballo collocare la macchina su un piano adatto a sostenerne il peso.

I componenti dell'imballo (cartone, sacchi di polietilene, poliutero espanso), sono assimilabili ai rifiuti solidi urbani, lo smaltimento avviene senza difficoltà. **Non disperdere nell'ambiente.**

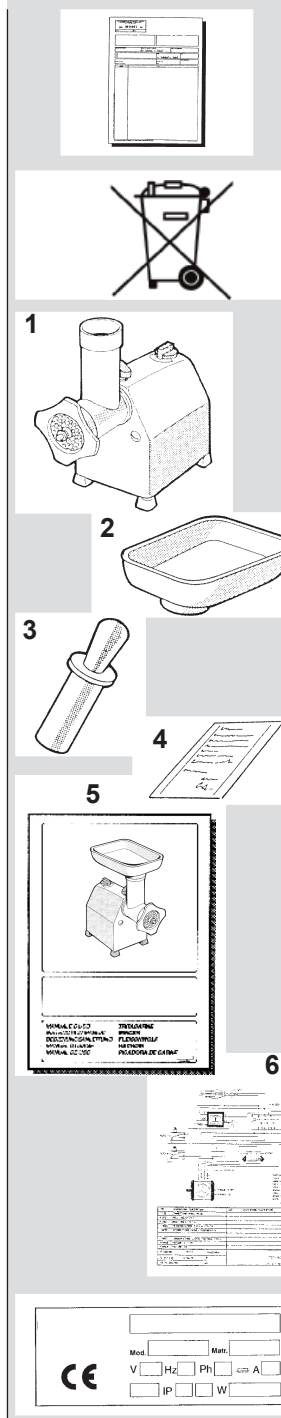
**Direttiva 2002/96/CE RAEE:**  
Conferire la macchina alla  
ditta costruttrice, per ef-  
fettuare lo smaltimento a  
norma di legge.

## Elenco componenti

- |   |  |
|---|--|
| 1 | Tritacarne                               |
| 2 | Tramoggia                                |
| 3 | Pestello                                 |
| 4 | Dichiarazione <b>CE</b><br>di Conformità |
| 5 | Manuale d'uso                            |
| 6 | Schema elettrico                         |

### Identificazione della macchina

Per qualsiasi informazione, rivolgersi al costruttore, citando sempre il numero di matricola riportato sulla targhetta di identificazione.



## General delivery conditions

The machine is always delivered with its packaging. Check on delivery that the packaging is unbroken and that the goods correspond to those described on the order or the delivery note. In case of error, inform the shipper immediately. Remove the mincer from the package the mincer must be placed it on a stable base adequate to support its weight. The packaging materials (cardboard, polyethylene sacks, expanded polyurethane) are to be considered city waste materials. Even though each material must not be collected separately, **it should be disposed of with consideration.**

**Standard 2002/96/CE WAEE:**  
Give back the machine to  
the manufacturer to manage  
its disposal according the  
rules.

## List of components

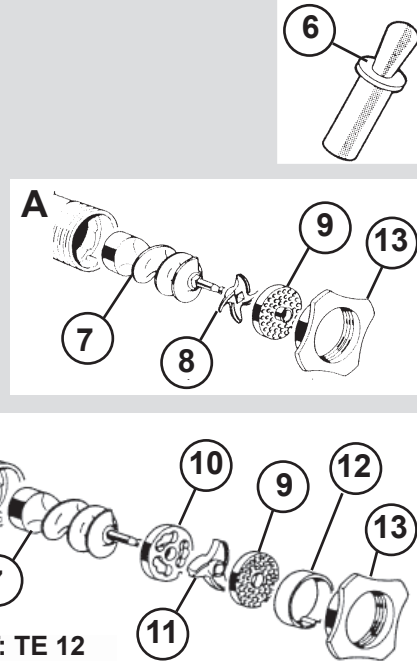
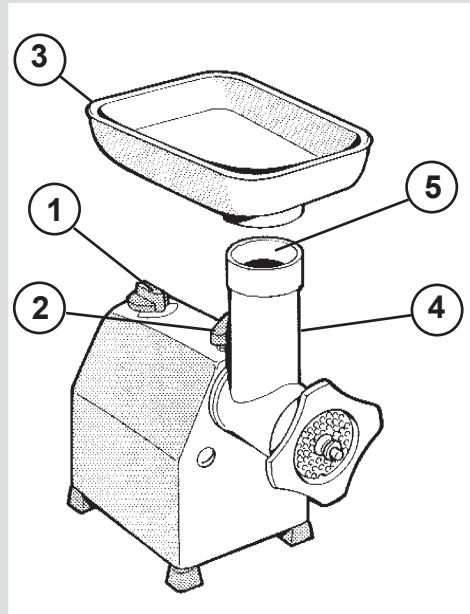
- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 1 | Meat Mincer                         |
| 2 | Tray                                |
| 3 | Pusher                              |
| 4 | <b>EC Declaration of Conformity</b> |
| 5 | Instruction manual                  |
| 6 | Wiring diagram                      |

## Machine identification

In any communication with the manufacturing company always quote the serial number indicated on the identification label of the machine.

## Definizione componenti

## Definitions



- |   |   |
|---|---|
| 1 Interruttore                            | 9 Piastra                                     |
| 2 Impugnatura di bloccaggio gruppo taglio | 10 Piastra sgrossatrice                       |
| 3 Tramoggia                               | 11 Coltello doppio tagliente                  |
| 4 Gruppo di macinazione                   | 12 Distanziale                                |
| 5 Apertura di alimentazione               | 13 Ghiera                                     |
| 6 Pestello                                | A Gruppo taglio un passaggio                  |
| 7 Elica di lavoro                         | B Gruppo taglio due passaggi (Optional TE 12) |
| 8 Coltello                                |   |

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| 1 Start switch                 | 9 Hole plate                              |
| 2 Cutting unit clamping handle | 10 Large hole plate                       |
| 3 Tray                         | 11 Double-edged knife                     |
| 4 Worm casing                  | 12 Spacer ring                            |
| 5 Feed intake                  | 13 Lock nut                               |
| 6 Pusher                       | A Single cut cutting unit                 |
| 7 Worm                         | B Double cut cutting unit (Options TE 12) |
| 8 Knife                        |   |

## Garanzia

## Warranty

Il fabbricante si impegna a sostituire e riparare presso il proprio stabilimento, qualsiasi parte che risulti anche a suo giudizio difettosa.

Sono esclusi dalla riparazione in garanzia tutti i guasti derivanti dal trasporto, cattivo uso e manutenzione, incuria e manomissione della macchina. Sono esclusi dalla garanzia la finitura esterna, le materie plastiche, le parti elettriche e le parti soggette a logorio naturale.

La sostituzione gratuita delle parti in garanzia e' subordinato alla visione del pezzo difettoso. Le spese di trasporto e di trasferta sono a carico di chi richiede il servizio.

Il fabbricante e' esonerato da ogni responsabilita' e obbligazione per qualsiasi incidente alle persone in dipendenza della merce fornita.



The producer wil replace or repair in his factory any part that, in his judgement, turns out to be defective.

Any damage caused by transport, bad use or maintenance, negligence or machine tampering are excluded from repairs under warranty.

External finishing, plastic materials, electric parts and all parts that naturally wear out are excluded from warranty. The replacement, free of charge, of the parts under warranty is always subject to the visual inspection of the defective parts.

Transport charges are always to be paid by the person who requested the service.

The producer is exonerated from any responsibility or obligation in case of any accident to any person using the machine supplied.

**ANOMALIA**

La macchina vibra, surriscalda, emana un cattivo odore.

**Soluzione**

Fermare la macchina e controllare che la tensione corrisponda ai dati di targa (pag. 5)

**ANOMALIA**

La ghiera arriva a fine corsa e non stringe (vale solo con un gruppo taglio ad un passaggio)

**Soluzione**

Sostituire piastra e coltello.

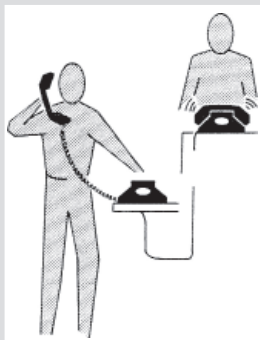
**ANOMALIA**

Il perno dell' elica é particolarmente usurato sia nella parte tonda che in quella quadrata.

**Soluzione**

Chiamare l'Assistenza per la sostituzione.

Nel caso le soluzioni proposte non risolvono l'anomalie indicate, interpellare l'assistenza.



**PROBLEM**

The machine vibrates, overheats and emits a foul smell.

**Corrective action**

Stop it immediately and check that the voltage corresponds to that described on the label (page 5).

**PROBLEM**

The nut reaches the end of the stroke and does remain tight (applicable only to the single pass cutting unit).

**Corrective action**

Replace hole plate and knife.

**PROBLEM**

The worm shaft is badly worn on both its round and square sides.

**Corrective action**

Contact Customer Service to replace it.

In the event of any faulty operation do not hesitate to contact the customer service

**Caratteristiche tecniche**

- 1 TE 12 un passaggio
- 2 TE 12 due passaggi
- 3 Dimensioni (mm)
- 4 Peso Kg
- 5 Senza imballo
- 6 Con imballo
- 7 Temperatura di utilizzo
- 8 Rumorosita' dB
- 9 Grado di protezione IP

Vibrazioni mano-braccio inferiori a 2.5 m/s<sup>2</sup>

		TE 12	
		①	②
③	A	170	
	B	210	
	C	230	
	D	380	
	E	350	360
	F	320	
	G	210	
④	⑤	14	
	⑥	17	
⑦		+5 °C ÷ +40 °C	
⑧		<70	
⑨		IP 55	

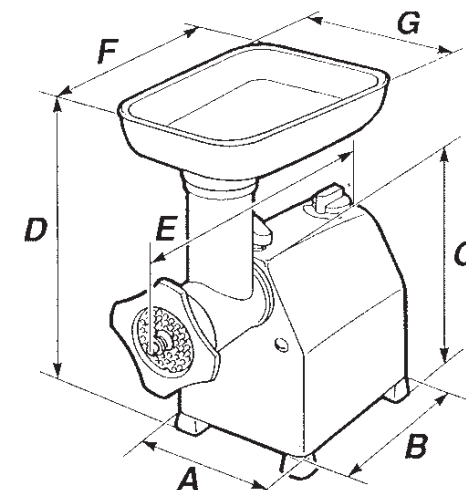
**Caratteristiche motore**

W	V	Hz	Collegamenti Connection	N° Fasi Phase N°	n min	CL	Servizio Service
500	120	60	⊥	1~	1450	B	S1
	230	50					
600	400	50	Y	3~			

**Technical data**

- 1 TE 12 single cut
- 2 TE 12 double cut
- 3 Dimensions (mm)
- 4 Weight Kg
- 5 Without packaging
- 6 With packaging
- 7 Range temperature
- 8 Acoustic dB
- 9 Degree of protection IP

The hand-arm vibration is below 2.5 m/s<sup>2</sup>



**Motors data**



## Installazione

Il tritacarne deve essere collocato su una superficie piana, orizzontale, antiscivolo e stabile, adatta a sostenere il peso della macchina (**pag. 5**).

L'altezza consigliata del piano di lavoro e' di circa 800 mm. Verificare che sia facile caricare la merce nell'apertura di alimentazione.

### ATTENZIONE

**Il piano di lavoro deve essere sempre pulito**

### Allacciamento elettrico

La macchina deve essere installata vicino ad una presa di corrente.

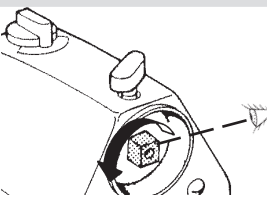
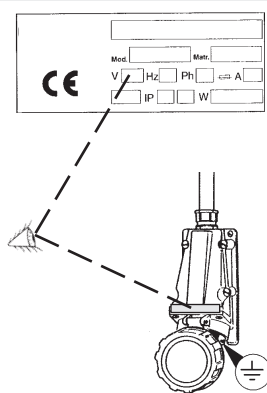
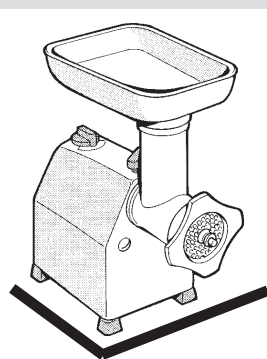
Controllare che la tensione corrisponda ai dati di targa e che la presa sia corredata di messa a terra.

### Controllo senso di rotazione

#### IMPORTANTE

**Eseguire il controllo del senso di rotazione, solo per le macchine con motore trifase.**

**PERICOLO: I componenti del gruppo taglio si possono seriamente danneggiare se il senso di rotazione dell'elica di lavoro non é corretto.**



## Installation

The meat mincer must be placed horizontally on a stable, robust and antiskid base adequate to support its weight (**page 5**).

The suggested height of the working table is about 800 mm.

Check that the product can be easily inserted into the worm hopper.

### WARNING

**The working table must always be clean.**

### Electrical supply

The machine must be installed near to a main socket.

Check that the power supply voltage corresponds to that described on the information label and that it is connected to an adequate earth.

### Check the rotation direction

#### IMPORTANT

**Check the rotation direction, only on the machines fitted with a 3-phase motor.**

**DANGER: The components of the cutting set can be seriously damaged if the rotation direction of the worm is not the correct one.**

**2** Svitare, in senso antiorario sino a fine corsa, l'impugnatura di bloccaggio del gruppo taglio.

**3** Estrarre il gruppo taglio.

**4** Riporre il gruppo taglio completo in frigorifero.

## Operazione di montaggio gruppo taglio completo

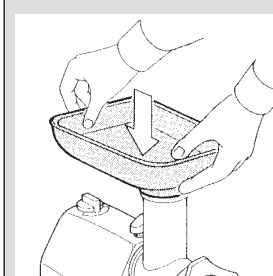
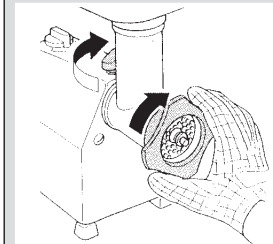
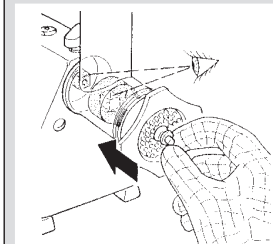
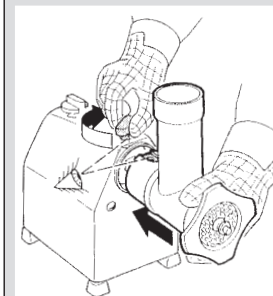
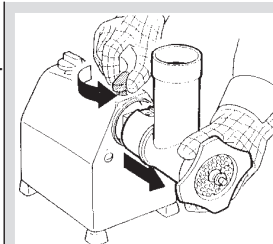
**1** Facendo coincidere la cava ricavata nel gruppo di macinazione con la spina di riferimento, montata sulla macchina infilare il canotto nel corpo macchina.

**2** Assicurandosi che la sede quadrata dell'elica di lavoro coincida con il perno quadrato di trascinamento, accostare il gruppo taglio al corpo macchina.

**3** Avvitare a fondo, in senso orario, l'impugnatura di blocco del gruppo di macinazione

**4** Avvitare la ghiera in senso orario.

**5** Montare la tramoggia sull'apertura di alimentazione del gruppo di macinazione.



**2** Unscrew the locking screw of the cutting unit by turning it counterclockwise .

**3** Remove the cutting unit.

**4** Place the complete cutting unit in the fridge.

## Assembling of the complete cutting unit

**1** By aligning the indent on the worm casing with the reference pin mounted on the machine, insert the complete cutting unit into the machine.

**2** Making sure that the square drive on the worm seat is positioned on the square drive pin offer up the cutting unit to the body of the machine.

**3** Tighten the tube lo locking screw turning it clockwise.

**4** Turning the nut in a clockwise direction.

**5** Fit the hopper on the upper part of the worm casing.



## Parte 9

- 5 Montare il coltello doppio tagliente sul perno dell'elica con il codolino rivolto verso l'esterno

**ATTENZIONE**  
IL CODOLO DEL COLTELLO DEVE ESSERE RIVOLTO VERSO L'ESTERNO. PERICOLO DI GRAVE DANNEGGIAMENTO ALLA MACCHINA SE IL COLTELLO VIENE MONTATO AL CONTRARIO (CODOLO VERSO L'INTERNO).

- 6 Montare la seconda piastra, infilandola sul codolino del coltello e facendo coincidere la tacca con la spina di riferimento.

- 7 Montare il distanziale, facendo coincidere la tacca con la spina di riferimento del gruppo di macinazione

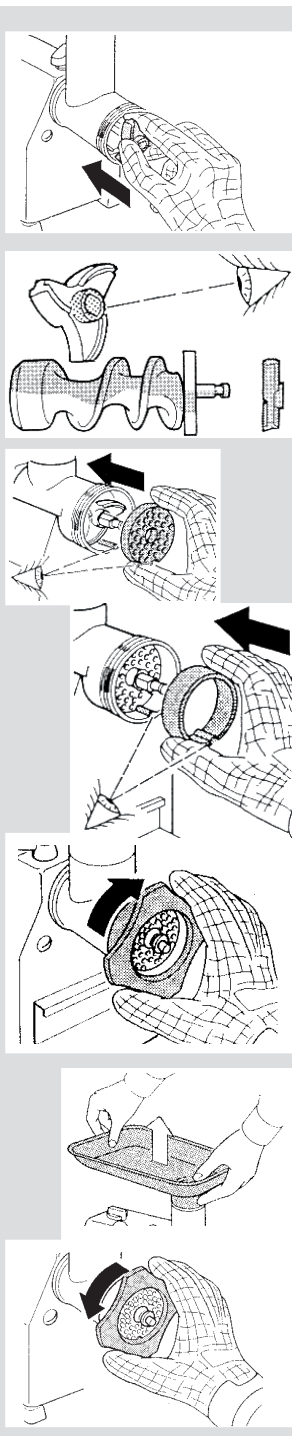
- 8 Montare la ghiera, avvitandola in senso orario.

Collocare la tramoggia come indicato al **punto 5 pag. 20**

## Operazione di smontaggio gruppo taglio completo

Data la particolare conformazione di costruzione, vi è la possibilità, in caso eccezionale, di riporre in frigo il gruppo taglio.

- 1 Allentare la ghiera, ruotandola in senso antiorario.



## Part 9

- 5 Mount the double edged blades on the worm shaft with the tang pointing outwards.

**ATTENTION**  
THE TANG ON THE KNIVES MUST POINT OUTWARDS. THERE IS A RISK THAT THE MACHINE MAY BE DAMAGED IF THE KNIVES ARE MOUNTED THE OTHER WAY ROUND (TANG INWARDS).

- 6 Mount the second hole plate inserting it on the tang of the knife ensuring that the notch is aligned with the reference pin on the worm casing.

- 7 Mount the spacer ensuring that the notch is aligned with the reference pin on the worm casing.

- 8 Mount the nut and turning it in a clockwise direction.

Fit the tray as indicated **point 5 under page 20**

## Disassembling of the complete cutting unit

Due to the particular construction of the cutting unit it is possible, in exceptional circumstances, to place it in a refrigerator.

- 1 Unscrew the nut by turning it counterclockwise.

## Parte 6

- 1 Seguire le istruzioni descritte nella **pag. 16**

## “Rimozione componenti”

- 2 Controllare che l'interruttore sia posizionato su **0**

- 3 Collegare la macchina alla presa di corrente

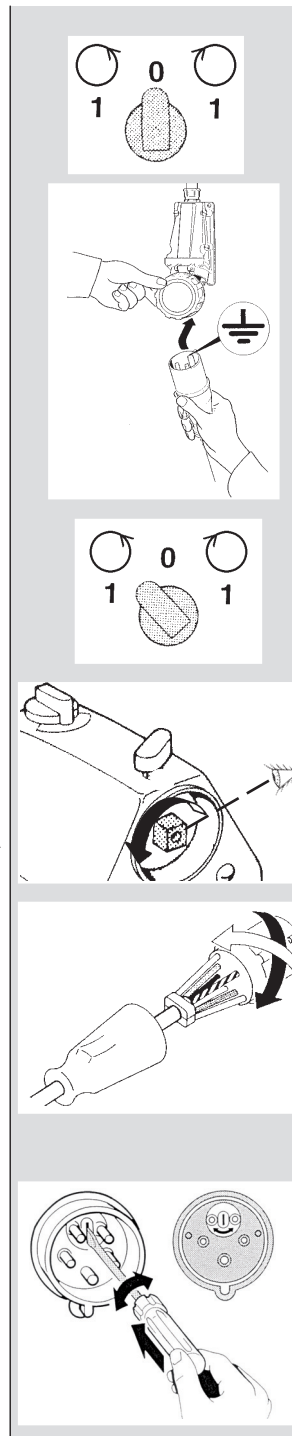
- 4 Ruotare l'interruttore sulla posizione **1**

**IMPORTANTE**  
CONTROLLARE CHE IL PERNO QUADRATO RUOTI IN SENSO ANTIORARIO. IN CASO CONTRARIO FERMARE LA MACCHINA.

TOGLIERE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE E INVERTIRE DUE FILI NELLA SPINA.

SE LA MACCHINA E' DOTATA DI UNA SPINA CON INVERTITORE DI FASE INCORPORATO, UTILIZZANDO UN CACCIAVITE PREMERE E RUOTARE DI 180° PER OTTENERE L'INVERSIONE AUTOMATICA DELLE FASI.

**PERICOLO**  
LA MACCHINA DEVE FUNZIONARE SOLO SE IL SENSO DI ROTAZIONE E' CORRETTO.



## Part 6

- 1 Follow the instruction of **page 16**

## “Components removal”

- 2 Make sure that the switch is positioned to **0**

- 3 Connect the plug at the electric supply.

- 4 Rotate the switch on position **1**

**IMPORTANT**  
THE SQUARE SHAFT MUST TURN ANTICLOCKWISE. SHOULD IT TURN CLOCKWISE, STOP THE MACHINE.

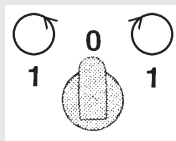
DISCONNECTED THE PLUG FROM THE POWER SUPPLY AND REVERSE THE WIRES IN THE PLUG.

IF THE MACHINE IS FITTED WITH A PLUG WITH SELF-CONTAINED PHASE INVERTER, USE A SCREW-DRIVER INSIDE THE PLUG, TO ROTATE BY 180° THE AUTOMATIC PHASE INVERTER.

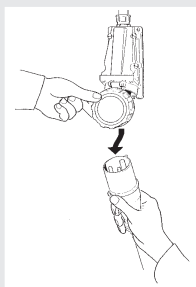
**DANGER**  
THE MACHINE MUST RUN ONLY IF THE ROTATION IS CORRECT.

## Parte 6

- 5 Controllare che l'interruttore sia posizionato su 0

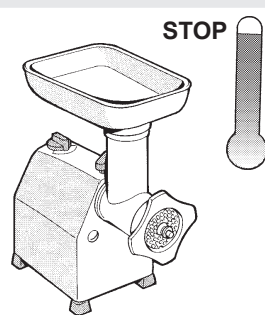
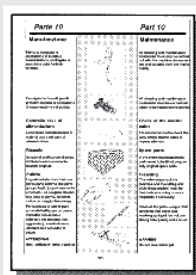


- 6 Scollegare la macchina dalla presa di corrente



### IMPORTANTE

**Pulizia preliminare:** terminato il controllo del senso di rotazione, pulire la macchina dall'olio di protezione. Riasssemblare i componenti seguendo le istruzioni nella **page 17**.



-All'interno del motore é inserito un dispositivo di sicurezza termico, di protezione contro le sovratemperature.

## Part 6

- 5 Make sure that the switch is positioned to 0

- 6 Disconnected the machine from the electric supply.

### IMPORTANTE

**Preliminary cleaning:** once checked the rotation direction, clean the machine, by removing the protecting oil. Reassemble the components, by following the instructions given on **page 17**.

-The motor is fitted with a thermic safety device as a protection against excess temperature.

## Parte 9

- 13 Montare la piastra, infilandola sul perno dell'elica e facendo coincidere la tacca con la spina di riferimento del gruppo di macinazione.

- 14 Montare la ghiera, avvitandola in senso orario.

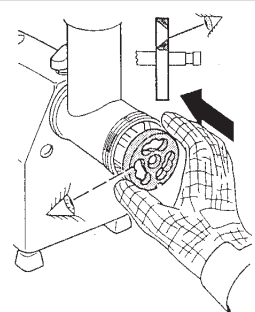
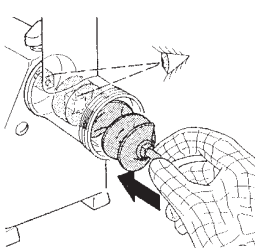
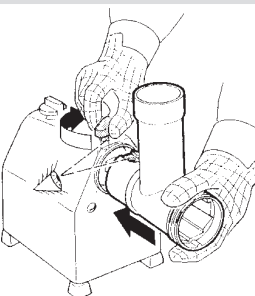
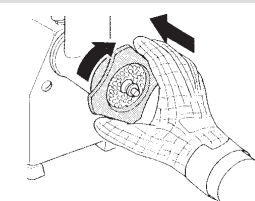
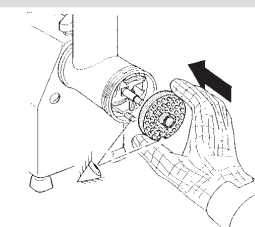
### Montaggio gruppo taglio a 2 passaggi (optional solo TE 12)

- 1 Facendo coincidere la cava ricavata nel gruppo di macinazione con la spina di riferimento, montata sulla macchina, infilare il gruppo di macinazione nel corpo macchina.

- 2 Avvitare a fondo, in senso orario, l'impugnatura di bloccaggio del gruppo di macinazione.

- 3 Assicurandosi che la sede quadrata dell'elica di lavoro coincida con il perno quadrato di trascinamento, infilare l'elica di lavoro all'interno del gruppo di macinazione.

- 4 Montare la prima piastra (sgrossatrice) infilandola sul perno dell'elica, facendo attenzione che la parte tagliente dei fori sia verso l'esterno.



## Part 9

- 13 Mount the hole plate by inserting it on the worm shaft and by ensuring that the notch is aligned with the reference pin on the worm casing.

- 14 Mount the nut and turning it in a clockwise direction.

### Assembling 2 cut cutting unit (optional only TE 12)

- 1 By aligning the indent on the worm casing with the reference pin mounted on the machine, insert the worm casing into the machine.

- 2 Tighten the worm casing locking screw turning it clockwise.

- 3 By making sure that the square drive on the worm seats is positioned on the drive pin, insert the worm into the worm casing.

- 4 Mount the first hole plate (large plate) inserting it into the worm shaft. Make sure that the cutting side of the holes are pointing outwards.

# **ATTENZIONE**

Occorre prestare particolare attenzione nel pulire l'interno dell'alloggiamento del gruppo di macinazione sul corpo macchina. E' possibile che, durante la lavorazione, si depositino dei residui di carne che devono essere rimossi, usare lo scovolino e un canovaccio.

## **Montaggio gruppo taglio a 1 passaggio**

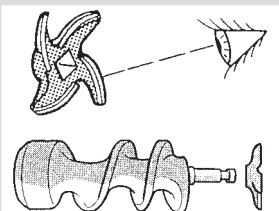
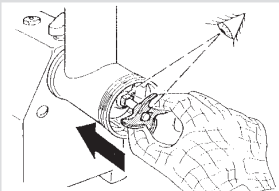
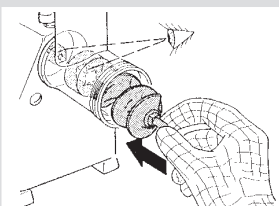
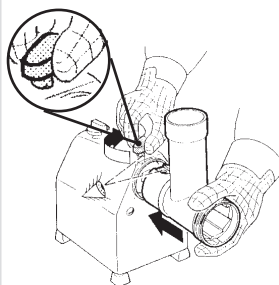
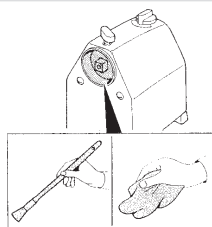
8 Facendo coincidere la cava ricavata nel gruppo di macinazione con la spina di riferimento, montata sulla macchina, infilare il canotto nel corpo macchina.

9 Avvitare a fondo, in senso orario, l'impugnatura di bloccaggio del gruppo di macinazione .

10 Assicurandosi che la sede quadrata dell'elica di lavoro coincida con il perno quadrato di trascinamento, infilare l' elica di lavoro all'interno del gruppo di macinazione.

11 Montare il coltello sul perno dell'elica di lavoro inserendolo nella sede quadrata, con i taglienti rivolti verso l'esterno.

**ATTENZIONE**  
I TAGLIENTI DEL COLTELLO DEVONO ESSERE RIVOLTI VERSO L'ESTERNO. PERICOLO DI GRAVE DANNEGGIAMENTO ALLA MACCHINA SE IL COLTELLO VIENE MONTATO AL CONTRARIO (TAGLIENTI VERSO L'INTERNO).



# **WARNING**

Particular attention must be paid to cleaning the internal housing connecting the worm casing with the body of the machine. It is possible that, during the use, meat residues can be deposited: these must be removed by using a brush and a cloth.

## **Assembling 1 cut cutting unit**

8 By aligning the indent on the worm casing with the reference pin mounted on the machine, insert the worm casing into the machine

9 Tighten the worm casing locking screw turning it clockwise.

10 Making sure that the square drive on the worm seats is positioned on the drive pin, insert the worm into the worm casing.

11 Mount the blades on the feed screw shaft by inserting them onto the square seat with the cutting edges pointing outwards.

**ATTENTION**  
**THE CUTTING EDGES OF THE KNIVES MUST BE POSITIONED TOWARDS THE OUTSIDE.**  
**THE MACHINE CAN BE DAMGED IF THE KNIVES ARE MOUNTED IN THE OPPOSITE POSITION (CUTTING EDGES POINTING TOWARDS THE INSIDE).**

# **Descrizione macchina**

I tritacarne si distinguono per l'accurata scelta dei materiali che rendono le macchine particolarmente robuste.

I materiali utilizzati nella costruzione, alluminio anodizzato ed acciaio inox sono stati scelti nel rispetto delle normative igienico sanitarie e per rendere le macchine inalterabili nel tempo.

-L'elevata potenza del motore, consente un'alta quantità di produzione.

- Il sistema mano-braccio non è soggetto a vibrazioni.

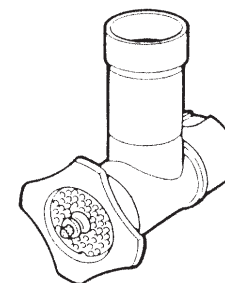
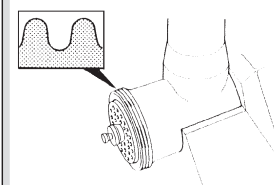
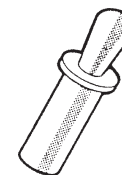
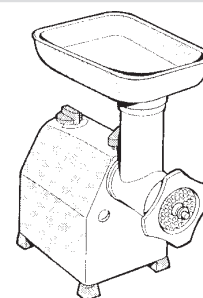
-Semplicità di linee, con forme arrotondate, prive di spigoli, conferisce funzionalità e praticità nella pulizia e nell'uso del tritacarne.

-Il pestello è costruito in materiale plastico adatto per il contatto con gli alimenti.

-La parte terminale del gruppo taglio è fornita di un filetto arrotondato Edison, secondo la Normativa USA NSF standard 8.

-Data la particolare conformazione di costruzione, vi è la possibilità, in caso eccezionale, di riporre in frigorifero il gruppo taglio. Ciò non esclude la necessità della pulizia giornaliera.

-La semplicità delle operazioni di smontaggio e assemblaggio dei componenti consentono una estrema facilità d'uso e di manutenzione.



# **Machine description**

The meat mincer are made of selected materials that make the machine particularly robust. The materials used in their construction, anodized aluminium and stainless steel, have been selected in accordance with the relevant hygiene standards and maintain the machine in its original condition over time.

-The high motor power provides high production capacity

- No hand-arm vibration.

-Simple design with smooth parts without sharp edges provide for easy cleaning and a practical use of the machine.

-The pusher is made in a plastic material fit for contact with food-stuffs.

-The final part of the cutting unit is fitted with an EDISON screw thread according to the USA NSF standard 8.

-Due to the particular construction of the cutting unit it is possible, in exceptional circumstances, to place it in a refrigerator. Such operation does not exclude the necessity of daily cleaning.

-The easy assembly and disassembly of the components simplify the use and maintenance of the machine.



## Parte 7

In mancanza della tensione di rete, la macchina si arresta. Posizionare l'interruttore su **0** e attendere il ritorno della tensione di rete per riavviare la macchina.

Non manomettere le etichette collocate sulla macchina: in caso di danneggiamento sostituirle.

Gli operatori non devono indossare indumenti svolazzanti o maniche aperte.

Durante il funzionamento non ci devono essere persone estranee nelle vicinanze del tritacarne.

L'uso della macchina é consentito solo agli operatori che seguono le istruzioni contenute in questo manuale.

Non appoggiarsi alla macchina, pericolo di rovesciamento.

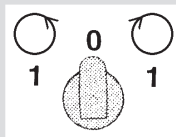
Si possono utilizzare piastre con fori di diametro superiore a 8 mm, solo se la macchina é provvista di apposito dispositivo di sicurezza.

### ATTENZIONE

**LO SPESSORE DELLE PIASTRE, UTILIZZATE VERSO L'APERTURA DI SCARICO, NON DEVE ESSERE INFERIORE A 5MM.**

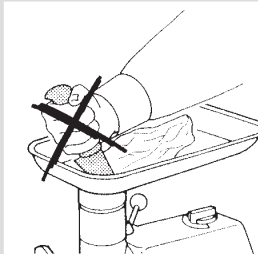
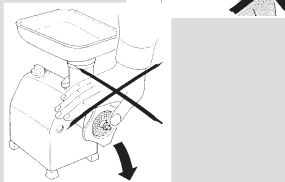
### ATTENZIONE

**NON INTRODURRE CORPI ESTRANEI NELL' APERTURA DI ALIMENTAZIONE DEL CANOTTO.**



230 V

400 V



## Part 7

In case of power failure, the machine stops. Position the switch to **0** and wait for the return of the power.

Do not remove the labels placed on the machine; if damaged, they must be replaced.

No strangers should be near the machine while it is working.

Any person in the proximity of the machine should not wear loose clothes or open sleeves.

Only personnel who have to follow the instructions contained in this manual are authorised to use the machine.

Do not lean against the machine, risk of overturning.

Use perforated discs with holes of more than 8 mm diameter only if the machine is provided with an additional discharge guard.

### WARNING

**THE THICKNESS OF THE PLATES USED TOWARDS THE MEAT OUTPUT MUST NOT BE INFERIOR TO 5 MM.**

### WARNING

**DO NOT INSERT FOREIGN THINGS INTO THE FEED INTAKE OF THE WORM CASING.**

## Parte 9

### Rimozione componenti

**ATTENZIONE:** Allentare la ghiera, ruotandola in senso antiorario.

**1** Ruotare, in senso antiorario sino a fine corsa, l'impugnatura di bloccaggio del gruppo taglio.

**2** Estrarre il gruppo di macinazione

**3** Svitare la ghiera, girandola in senso antiorario.

**4a** Togliere il distanziale (solo TE 12 a 2 passaggi)

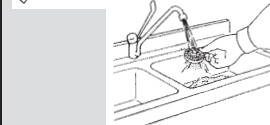
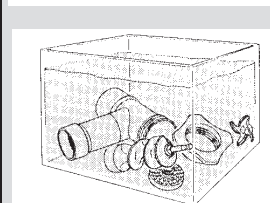
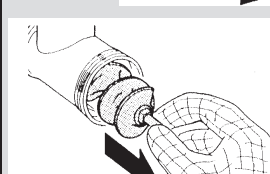
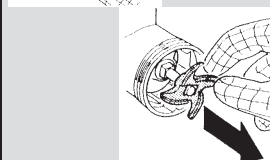
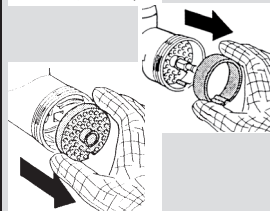
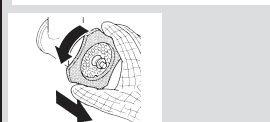
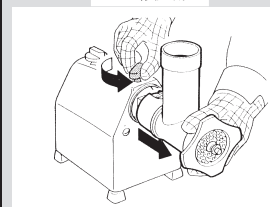
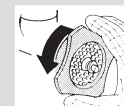
**4b** Togliere piastre e coltelli.

**5** Estrarre l'elica di lavoro

**6** Immergere le singole parti in un contenitore di acqua calda con l'aggiunta di un comune detersivo per stoviglie.

**7** Usare, se necessario uno scovolino a setole per rimuovere i residui di sporco dalla elica di lavoro, dalla piastra, dal coltello e all'interno del gruppo di macinazione.

**8** Sciacquare le parti in acqua corrente ed asciugarle.



## Part 9

### Components removal

**ATTENTION:** Unscrew the nut by turning it counterclockwise.

**1** Turn the locking screw of the cutting unit in a counterclockwise direction to the end of the stroke.

**2** Remove the worm casing.

**3** Unscrew the lock nut by turning it counterclockwise

**4a** Remove the space ring (only TE 12 whit double cut)

**4b** Remove holes plate and knives.

**5** Remove the worm

**6** Leave all the parts to soak in a container with water and washing-up liquid.

**7** If necessary use a small bristle brush to remove the residual products from the feed worm, the hole plate, the knife and the inside of the worm casing.

**8** Rinse the components in running water and then dry them.

## Manutenzione

Prima di eseguire le operazioni di pulizia e manutenzione è necessario scollegare la macchina dalla fonte di energia.

Consigliamo l'uso di guanti protettivi durante le operazioni di manutenzione e pulizia.

## Controllo cavo di alimentazione

Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo di alimentazione.

## Ricambi

In caso di sostituzione di pezzi richiedere esclusivamente ricambi originali.

## Pulizia

La pulizia della macchina va eseguita almeno una volta al giorno, se necessario con maggior frequenza.

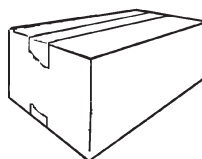
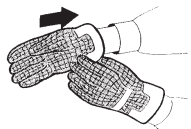
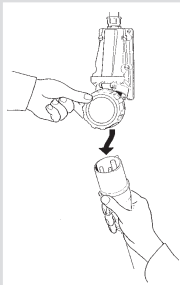
Per la pulizia di tutte le parti accessibili utilizzare un panno inumidito con acqua e detersivo per stoviglie (non aggressivo), eventualmente utilizzare uno scovolino di setole.

## ATTENZIONE

Non utilizzare getti d'acqua

## Messa Fuori Servizio e Smaltimento

Il simbolo apposto sulla macchina indica il divieto di smaltimento con i rifiuti solidi urbani. La **Direttiva Europea 2002/96/CE** classifica la macchina come **RAEE**, lo smaltimento deve avvenire a norma di legge.



## Maintenance

All cleaning and maintenance operations must only be carried out with the machine disconnected and isolated from the mains supply.

All cleaning and maintenance operations must be carried out whilst wearing protective gloves.

## Check of the electric cable

It is recommended to check the wear of the electric cable at regular intervals.

## Spare parts

In the event that replacement parts need to be fitted, request only original spare parts.

## Cleaning

The machine must be cleaned once a day or more frequently if necessary.

Clean all the parts using a cloth sprinkled with water and washing up liquid (do not use strong detergents) and a brush

## WARNING

Do not use water jet

## Removal and disposal

The symbol affixed on the machine means that it must not be disposed with usual urban waste.

The **European 2002/96/EC Directive** classifies the machine as **WEEE**, which disposal must be effected according to law.

## Funzionamento e uso della macchina

I tritacarne macinano ogni tipo di carne, purché sia disossata e non congelata.

Per ottenere una corretta macinazione, la carne deve avere una temperatura compresa tra i 2 e 5 gradi Centigradi.

La carne deve essere tagliata in pezzi, di dimensione adatta per l'inserimento nell'apertura di alimentazione del gruppo di macinazione.

1 Assicurarsi che l'interruttore sia su 0

2 Collegare la macchina alla presa di corrente, controllare che sia munita di presa di terra.

3 Preparare la carne nelle dimensioni adatte per l'inserimento nell'apertura di alimentazione del gruppo di macinazione.

4 Appoggiare la carne nella tramoggia.

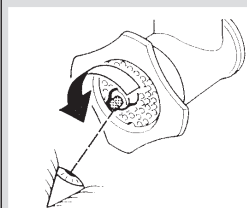
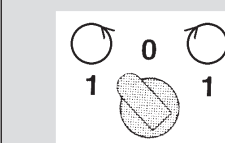
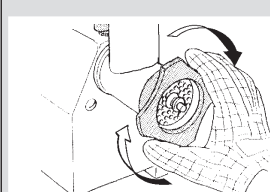
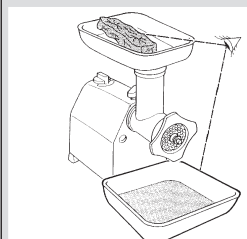
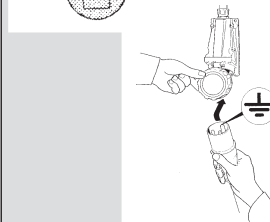
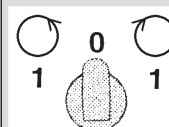
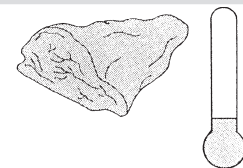
5 Preparare sotto le piastre di uscita della carne, il piatto raccogliatore per la raccolta del macinato.

6 Prima di macinare la carne avvitare bene la ghiera

**ATTENZIONE:** La ghiera deve essere avvitata con una coppia massima di serraggio di **2 Kgm**

7 Ruotare l'interruttore su 1.

8 Il perno dell'elica ruota in senso antiorario, la carne macinata esce dalla piastra



## Machine functioning and use

The meat mincers mince any sort of meat provided that it is deboned and defrosted.

For correct mincing the temperature of the meat must be between 2° (35,6 °F) and 5° C (41 °F)

The meat must be cut into pieces of a suitable size for the feeder opening of the worm casing.

1 Make sure that the switch is positioned to 0.

2 Connect the plug and check that the electric supply is connected to a suitable earth.

3 Cut the meat to a size suitable to be inserted into the worm hopper.

4 Place the meat in the hopper.

5 Place a foodholding plate under the hole plate outlet to collect the minced meat.

6 Before grinding the meat carefully fasten the locking nut.

**WARNING:** The nut must be to screw with a couple to lock of **2 Kgm**

7 Turn the switch to 1.

8 The worm shaft rotates counterclock wise, the minced meat comes out of the hole plate

## Parte 7

**9** Con l'aiuto del pestello in dotazione, premere la carne all'interno dell'apertura di alimentazione del gruppo di macinazione.

Le dimensioni del prodotto macinato dipendono dal tipo di piastra montata.

**ATTENZIONE**  
USARE ESCLUSIVAMENTE IL PESTELLO IN DOTAZIONE. L'IMPIEGO DI ALTRI ATTREZZI PUO' DANNEGGIARE SERIAMENTE LA MACCHINA.

NELL'INTRODURRE LA CARNE NELL' APERTURA DI ALIMENTAZIONE, EVITARE UNA PRESIONE ECCESSIVA CHE PUO' CAUSARE L'ARRESTO DELLA MACCHINA (pag. 13).

**10** Terminata la lavorazione, posizionare l'interruttore su **0**

**11** Per non danneggiare le piastre e i coltelli, allentare la ghiera di circa mezzo giro.

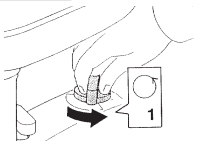
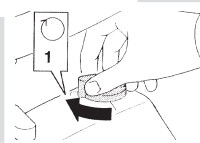
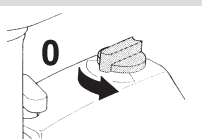
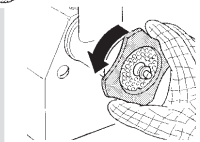
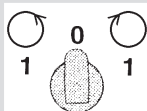
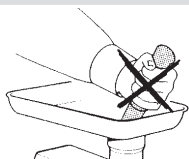
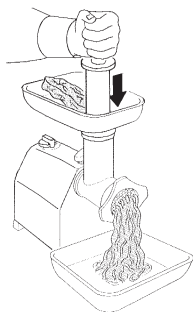
### ATTENZIONE

In caso di blocco dell'elica, eseguire le indicazioni seguenti:

**1** Portare l'interruttore sulla posizione **0**.

**2** Ruotarlo in posizione di inversione di marcia e mantenerlo solo per alcuni secondi: l'elica inverte il senso di rotazione, sbloccandosi.

**3** Riportare l'interruttore sulla posizione **1** per riprendere il normale lavoro. Nel caso l'elica si ribloccasse, ripetere le operazioni dei punti 1-3, finché la macchina non funziona regolarmente.



## Part 7

**9** Using the pusher supplied with the machine push the meat towards the worm hopper.

The size of the product to be minced depends on the type of hole plate fitted.

**WARNING**  
ONLY USE THE PUSHER SUPPLIED WITH THE MACHINE. THE USE OF ANY OTHER TOOLS MAY SERIOUSLY DAMAGE THE MACHINE.

WHEN INTRODUCING THE MEAT INTO THE WORM HOPPER AVOID USING EXCESSIVE PRESSURE WHICH MAY CAUSE THE MACHINE STOP (page 13).

**10** Once finished the operation, position the switch to **0**

**11** To avoid to damage the hole plates and knives, loosen the lock nut for about half a turn.

### WARNING

In case of a blockage to the worm follow these instructions:

**1** Turn the switch to the **0** position.

**2** Turn it to the reverse position and keep it just few seconds in this position: the direction of rotation of the worm is reversed, unblocking it.

**3** Turn the switch to the **1** position to restart the normal operation. If the worm continues to block, repeat the instructions from 1 to 3 until the machine operates normally.

## Parte 8

### Dispositivo di sicurezza termico

#### ATTENZIONE

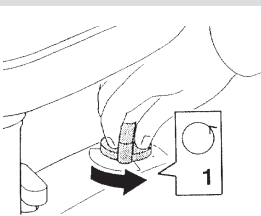
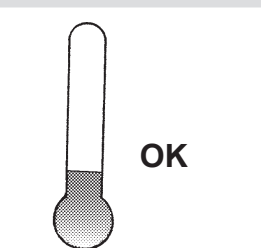
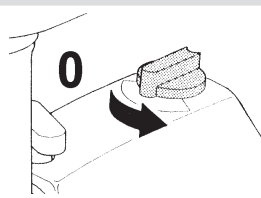
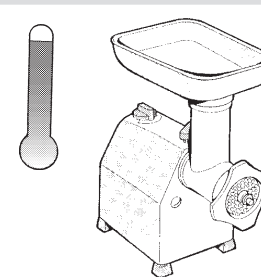
Questa macchina é dotata di protezione termica al motore. Se durante un uso particolarmente intenso il motore si arresta attendere 10-20 minuti (il tempo necessario per ridurre la temperatura del nucleo del motore).

Riprendere il funzionamento nel seguente modo:

**1** Riportare l'interruttore su **0**.

**2** Il dispositivo di sicurezza, si ripristina automaticamente.

**3** Per avviare la macchina, seguire la descrizione della **pag. 11**.



## Part 8

### Thermic safety device

#### WARNING

This machine is fitted with a motor thermic safety device. If the motor stops after a long use wait 10-20 minutes (the time necessary to reduce the motor temperature).

Start again by following these instructions:

**1** Re-position the switch to **0**

**2** The safety device resets itself automatically

**3** To switch on the machine, follow the instructions to the **page 11**.